



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK BROWNİE

Fatih Belediyesi

- 1 bardak yeşil mercimek
- 10 adet hurma
- 1/2 bardak kakao
- 1/2 avokado
- 2 adet yumurta
- 1-2 yemek kaşığı fıstık ezmesi
- 1 yemek kaşığı damla çikolata
- 2-3 adet ceviz
- 1 paket toz vanilya (5g)
- 1 paket kabartma tozu (10g)
- 1 tatlı kaşığı karbonat (10g)

Yeşil mercimeklerine 4 bardak su ekleyerek haşlayın. Haşladıktan sonra soğuk sudan geçirip soğutun ve süzün. Süzerken dibinde bir miktar su bırakın. Robot içerisine aldığınız mercimekleri iyice çekin. Çektikten sonra robot içerisine kakao, avokado, hurma, vanilya, kabartma tozu, karbonat ve yumurtayı ekleyerek çekme işlemine devam edin. Karışımı malzemeler iyice birbirine geçtikten sonra fırın kağıdı serili bir tepsiye yayın. Üzerine fıstık ezmesini ekleyerek içine doğru yayın. Damla çikolata ve cevizi de aynı şekilde yayarak iyice karıştırın. 180 °C fırında 35-40 dakika pişirin.

